

«Man pietiek ar burbuļa iekšpusi...»

- Ja veikalā ieraugu produktu, kura tapšanā kaut tikai teorētiski ir klāt arī mans pienesums, jūtos ļoti gandarīta, un nav vajadzīgs uz etiķetes rakstīt, ka ideja izstrādāta institūtā. Rodas labi padarīta darba sajūta, - saka Dārzkopības institūta vadošā pētniece, Pārstrādes un bioķīmijas nodaļas vadītāja DALIJA SEGLIŅA.

22 gadus viņa ir nostrādājusi institūtā, un šajā laikā ir radīti daudzi jauni augļu, ogu un dārzeņu produkti un pārstrādes tehnoloģijas, sniedzot iespēju uzņēmējiem tās izmantot praktiski.

- Sāksim ar pašu sākumu: esat dobelniece?

- Jā, izņemot kādu neilgu dzīves posmu. Esmu piedzimis Laižuvā, Akmenes rajonā, kā saku - skatiena attālumā no Latvijas puses. Mani vecāki, kā jau lauku cilvēki, meklēja darbu pilsētā, un Dobeļe bija viena no tuvākajām vietām, kur kāds no mūsu radniekiem jau dzīvoja. Man bija trīs gadi, kad pārcēlāties uz Dobeļi. Interesanti, ka pretējā mājā dzīvoja burtiski divas nedēļas par mani jaunāks zēns, un viņš man palīdzēja iemācīties latviešu valodu. Vasarā mani atveda uz Dobeļi un rudenī es jau brīvi runāju latviski. Pēc tam abi gājām vienā skolā.

Aizprecējos atkal uz pierobežu, tikai šoreiz uz Igaunijas pusi. Dzīvoju Naukšēnos un strādāju Rūjienā. Pēc apmēram desmit gadiem atgriezos atpakaļ.

- Atceros, jūsu mamma Ieva Kibartiene Dobeļē bija ļoti cienījama un aktīva sieviete - amatierteātra «Smāids» aktrise, rokdarbniece.

- Jā, viņai ļoti patika teātris. Arī es gāju teātra pulciņā, un man ļoti noderēja tur mācītais - kā runāt ar cilvēkiem, lai tevi sadzirdētu, kā būt atraktīvai un citiem pastāstīt to, ko gribi pateikt.

- Jūsu mamma vienmēr palīdzēja arī ar tulkošanu, kad bija vajadzīgs sazināties ar lietuviešiem.

- Lietuviešu valodas prasme ir arī mana priekšrocība. Ģimenē lietuviski gan vairāk runāju tikai ar vecmāmiņu, bet lietuviešu valoda noderēja arī institūtā, kad sākās sadarbība ar Lietuvas kolēģiem Bābtos, kur ir gluži tāds pats institūts. Nācās uzspodrināt lietuviešu valodu augstākā pakāpē un komunicēt ar kolēģiem. To arī daru joprojām.

- Kā nonācāt Dārzkopības institūtā?

- Es vispār esmu sabiedriskās ēdināšanas tehnoloģe, beidzu Jelgavas Lauksaimniecības akadēmiju. Pēc apprecēšanās dažus gadus nostrādāju par pavāri bērnodrāzē Rūjienā, kādu brīdi biju arī Rūjienas patērētāju biedrībā direktora vietniece un tehnoloģe. Tad nāca atmodas laiks, un tā kā bija vēlme izdarīt kaut ko vairāk, atgriezos atpakaļ jau kopā ar ģimeni. Kad vīra zemnieku saimniecība Zebrenes pusē bija nolikta «uz kājām» un viss darbojās, sāku domāt par darbu. Parādījās avīzē sludinājums, ka institūts jeb, kā to dēvēja tajos laikos,

Dobeles augļkopības selekcijas un izmēģinājumu saimniecība, meklē darbiniekus. Tā es nokļuvu šeit.

Sāku uzreiz ar pārstrādi. Tā man nebija sveša joma, tikai vajadzēja aizmirst pienu, gaļu, zivis un koncentrēties vienīgi uz augļiem, ogām, dārzeņiem. Mācījos iepazīt šķirnes, un milzīgs paldies Lailai Ikasei, kurai pateicoties to arī izdarīju. Pat prātā nenāca, ka to var būt tik daudz.

Vajadzēja atrast dažādus variantus, ko bez apēšanas vēl var darīt ar ogām un augļiem, īpaši tad, ja tie aug komercdārzos un to ir tik daudz.

Kuras ābolu šķirnes ir piemērotas pārstrādei? Ko darīt ar citiem augļiem un ogām? Kādi var būt jauni produkti? Tas bija mans uzdevums. Pašā sākumā no katras ābolu un bumbieru šķirnes izspiedu sulu un pagatavoju biezeni, pētīju, kas kam labāk der. Tāpat arī - kuras plūmes labāk piemērotas sulai, kuras - biezenim?

Bet man bija jāizdomā arī kaut kas pilnīgi jauns. Vienmēr atcerēšos, kā pirmajā darba dienā pie ceļa durvīm mani satika Māra Skrīvele un viņas pirmais teikums bija - tev jāatrisina cidoniju pārstrāde! Jāpiebilst, ka patiesībā mēs audzējam krūmcidonijas, nevis cidonijas, kā tautas valodā sakām. Īstā cidonija jeb aiva ir pavisam cits auglis, savukārt krūmcidoniju, ko pasaulē pazīst kā dekoratīvu ziedošu krūmu, selekcijas rezultātā jau kā augļaugu kultūru Latvijā radīja Alberts Tics.

Mēdz sacīt, ka mērķi var sasniegt divējādi: vai nu mērķtiecīgi ejot uz to, vai arī iegūt to, ko vēlies, palīdz nejaušs gadījums. Man ar krūmcidoniju sukādēm bija otrais variants.

Mājās es jau biju mēģinājis kaut ko darīt ar krūmcidonijām, un tad steigšus vajadzēja sagatavot kādu līdzīgu ņemamu produktu, jo kolēģi brauca uz Zviedriju. Tā kā daudz laika nebija, lai procesu izdarītu līdz galam, no sēklām iztīrītus augļu gabaliņus vienkārši iesviedu saldētavā, nākošajā dienā apbēru ar cukuru un sirupā izmērcētos gabaliņus izžāvēju. Rezultāts bija pārsteidzošs. Rūpīgāk piestrādājot pie tehnoloģijas, tapa patents krūmcidoniju sukādēm. Šobrīd tās jau ražo daudzi lielāki un mazāki uzņēmumi.

- Ko vēl var darīt ar krūmcidonijām?

- Tā kā Latvijā atdzimst krūmcidoniju audzēšana un platības kļūst arvien lielākas, arī audzētāji, protams, grib to zināt. Pamatā ir sulas un sirupi, arī dažādi ievārijumi, bet tie nebūs lielos daudzumos. Tad nāk sukādes, kas



jau ir jaunievedums, bet ne visus augļus var tajās pārstrādāt. Ko vēl var darīt ar ar skābu augli? Nākamā ideja, kas nāca prātā, - uztaisīt sulas koncentrātu.

Mūsu mērķis bija aizstāt parastā citrona sulas koncentrātu ar «ziemeļu citrona», kā bieži sauc krūmcidonijas, sulas koncentrātu. Šobrīd esam procesā: daudz ko jau zinām, esam izstrādājuši tehnoloģiju, pārbaudījuši, notestējuši. Vēl nepieciešamas pēdējās pārbaudes, bet jau esam gatavi parādīt to, kā rūpnieciski no maziem nestandarta vai brāķa augļiem, no sikiem sēklaudžu augļiem var iegūt sulu, to apstrādāt un ražot koncentrātu.

To šogad prezentējam starptautiskajā pārtikas izstādē «Rīga Food». Pēc degustācijas izlietoto glāziņu skaita varējam izrēķināt, ka koncentrātu kopā ar vēl vienu produktu - uz zinātniskiem pamatiem izstrādātu sojas jogurtu ar probiotiskām baktērijām - dažās dienās nogaršoja vismaz 1300 cilvēku. Guvām pārliecību, ka cilvēkiem interesē jaunais produkts un viņi varētu nopirkt mazo pudelīti, kurā ir 100 - 150 mililitru ļoti skāba produkta, lai to izmantotu salātos un mērcēs, gaļas un zivju produktu marinēšanai - pilnīgi visur, kur vajag kaut ko skābu. Koncentrāts, protams, ir arī dabīgs produkts.

Ir padomā arī nākamie soliņi. Tiek pētīta krūmcidoniju sēklu eļļa, kas kā nišas produkts varētu būt interesanta kosmetoloģijā. Tur ir vairākas nianšes, kas jāpāpēta, lai eļļa ir stabila, lai tā neoksidētos.

- Bet vēl jau ir āboli, ķirši, plūmes... Kā to visu var aptvert?

- Viss zinātnē tagad diemžēl notiek caur projektiem. Ir projekts, - varam strādāt un turpināt

pētījumus; nav projekta un tāpat arī finansējuma - nedaudz piebremzējam un gaidām. Man šajos 22 gados, kas te nostrādāti, ir radušās divas mīlestības - krūmcidonijas un smiltsērķšķi. Mēģinu ar projektu palīdzību izdarīt maksimāli, cik vien iespējams, un ar krūmcidonijām būšu tikusi jau diezgan tālu. Mēdz teikt - «no sivēna tik kvieciens paliek pāri», tā arī krūmcidoniju augļiem ir iespējams piemērot bezatlikumu pārstrādes tehnoloģiju, radot dažādus jaunus produktus.

Ir, ko darīt ar katru kultūru, bet noteicošā ir arī tās popularitāte un tas, cik tā ir vērtīga.

- Paveiktais ir novērtēts, jo apbalvojumu un titulu netrūkst. Esat apbalvojuma «Laiks Ziedonim» 2018. gada laureāte, Ābolu ordeņa ieguvēja...

- Paldies, protams, institūtam un maniem kolēģiem, jo tas nav tikai mans darbs. Tam apakšā ir arī ģimenes un manu draugu atbalsts, kuri pacietīgi gaida, kad es pabeigšu kārtējo pētījumu.

Bet to titulu nav tik daudz. Esmu korespondētājlocekle Latvijas Zinātņu akadēmijā, vadošā pētniece, esmu pabeigusi doktorantūru un man ir doktora grāds pārtikas zinātnē. Tas ir devis gan stabilitāti, gan arī uzliek pienākumus, pat ļoti lielus pienākumus. Jebkurš izstādes laikā man var pajautāt - kāpēc tas ir tā un kāpēc vajag citādāk? Vai - kāpēc viņam dārzā kaut kas neaug? Bet tāpēc jau man ir kolēģi, kuri zinās, kas jādara, lai izaugtu izcili skaisti āboli.

Esam secinājuši, ka individuālais darbs institūtā nekad nebūs tik ļoti produktīvs kā darbs kopībā. Arī tad, ja ir grūti, tu neesi viens. Darbs kopā ar kolēģiem vienmēr nes rezultātu, bet rast

vēlmi sadarboties, iemācīties šo kopību un līdzaspastāvēšanu nav vieklāki. Manā nodaļā, piemēram, ir piecu tautību cilvēki, mani pašu ieskaitot, katram ir savs temperaments, bet ir jāsadarbojas un jāstrādā kopā.

- Pat nopietni ziņu portāli, nerunājot jau par televīzijas šoviem, neiztiek bez Magones, Kambalas un citu divainu radījumu, kurus pat dēvē par Latvijas slavenībām, aprakstišanas. Zinātnieki, kuri patiešām veic nopietnu darbu un bīda progresu uz priekšu, visbiežāk paliek nepamanīti.

- Taisnība ir, taču gribu teikt, ka mēs esam zināmi savā jomā jeb savā burbulī, kā tagad saka. Un mēs esam tik dziļi savos darbos, ka par popularitāti nedomājam. Vai tā arī vajadzīga? Tas ir atkarīgs no paša cilvēka. Man nav vajadzīgs savu darbu tik ļoti popularizēt, lai es būtu atpazīstama arī burbuļa ārpusē. Man pietiek ar burbuļa iekšpusi, un daudzi mūsu darbu arī novērtē.

- Pārstrādes jomā neapšaubāmi esat zinošākais cilvēks Latvijā.

- Jā, droši vien. Kopā ar kolēģi Solvitu Kampusi no Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitātes, strādājot ar uzņēmējiem un projektiem, esam sapratušas, ka augļu, ogu, dārzeņu pārstrādi un pētniecību Latvijā tik dziļi pārzinām tikai mēs divas.

Tas dažkārt rada arī problēmas. Uzņēmējiem, realizējot projektus, ja viņi vēlas saņemt šajā jomā kādu pakalpojumu, nepieciešama cenu aptauja. Un ir grūti ieskaidrot, ka Latvijā ir tikai divas iestādes - Dārzkopības institūts un Latvijas Biozinātņu un tehnoloģiju universitāte -, kas var šo pakalpojumu sniegt. Trešās iestādes vienkārši nav.

- Kā parasti paiet vadošās pētnieces ikdiena?

- Ja es varētu nodarboties tikai ar pētīšanu, būtu ļoti laimīga, taču ļoti daudz laika atņem birokrātija. Šobrīd man ir divi galvenie pienākumi. Vispirms jau ir administratīvais darbs ar projektu dokumentāciju, atskaitēm un citiem nebeidzamiem rakstu darbiem, un tad vēl jāatrod laiks pastrādāt arī laboratorijā.

Ir gandarījums par iespēju pulcēt sev apkārt jaunus un aizrautīgus kolēģus. Šobrīd mūsu nodaļā esam desmit, no kuriem astoņi ir gados jauni, perspektīvi laboranti, asistenti, pētnieki un vadošie pētnieki. Mums,

(Vēl - 6. lappusē)

Foto no Dalijas Segliņas albuma

MAF

Mediju atbalsta fonds

Projektu finansē Mediju atbalsta fonds no Latvijas valsts budžeta līdzekļiem
Par lappuses saturu atbild raksta autors

«Man pietiek ar burbuļa iekšpusi...»

(Sākums – 5. lappusē)

pieredzējušiem kolēģiem, ir jāspēj nodot savu pieredzi un zināšanas veiksmīgai paaudžu maiņai.

Gaidu pensijas laiku, kurš pienāks apmēram pēc trim gadiem. Šķiet, ka ir laiks dot vietu jaunajiem – lai jaunie strādā, plāno un attīstās. Es gribu strādāt tikai laboratorijā un nodarboties ar jaunu produktu radīšanu un jaunām izstrādēm. Ir daudz kas padomā. Auglīkopības un dārzkopības nozarei ir visas iespējas attīstīties tālāk, un mans zinātniski praktiskais darbs ir devums šai nozarei.

- Kas vēl ir sagādājis un joprojām sagādā prieku un gandarījumu dzīvē?

- Mans darbs ir ļāvis man iepazīt pasauli. Neesmu skaitījusi, cik valstīs esmu bijusi, piedaloties konferencēs, kuras notiek visā pasaulē. To laikam var nosaukt par profesionālo kreti-

nismu, bet katrā valstī iespēju robežās man vajag apmeklēt divas vietas - kādu pārtikas veikalu un tirgu. Tur var ieraudzīt, kas notiek ar augļu un dārzeņu pārstrādi, kādi produkti ir pieejami. Esmu arī pārvedusi dažu labu ideju no citām valstīm, kas arī tikusi izmantota jaunu produktu radīšanā.

Protams, ir jauki satikties arī ar kolēģiem citās valstīs un pārliedzināties par to, ka mums šeit, Latvijā, ir labi, ir tikai daudz jāstrādā. Nav jāskrien ko labāku citur meklēt.

Esmu gandarīta vēl par vienu lietu - es varu strādāt pilsētā, bet dzīvot laukos. Milu plašumu un svaigu gaisu. Dzīvoju Zebrenes laukos, kur ir mana vīra zemnieku saimniecība. Katru dienu braucu uz darbu. Arī institūtā varu iziet dārzā un izvēdināt galvu, ja visa ir par daudz. Tas mani apmierina.

Protams, lauku sētā darba netrūkst, ir vēl arī suņi un kaķi. Bērni -

divas meitas un dēls - jau ir lieli, katrs savā dzīvē. Jau no mazām dienām viņi ir iemācīti paši tikt ar visu galā un visu viņi prot. Žēl, protams, ka neviena nav Dobelē, visi ir rīdzinieki. Man ir arī četri mazbērni, priecājos, skatoties, kā viņi aug un māsās.

- Vai mājās pēc darba gribas vēl ko gatavot, marinēt, skābēt?

- Protams, nevar iztikt bez gurķiem un ķirbjiem. Jā, arī mājās gatavoju sukādes pēc tām pašām receptūrām, mazliet mainot tehnoloģijas, kas atkarīgas no aprikojuma.

Vēl joprojām vāru ievārijumus, bet interesantākus, dažādās kombinācijās, nevis tradicionālos. Eksperimentēju arī ar krūmīdijām, mēģinu noskaidrot, ar ko tās vislabāk sader kopā. Izrādās, tās lieliski izceļ plūmju garšu, ja gadās izmantot pār-gatavus augļus.

Anita Baniņa

Zemgalē sakopts 13 aleju

(Sākums – 4. lappusē)

ir arī aleju posmi, kuros būtiski kopšanas darbi līdz šim nav īstenoti, un to stāvoklis daudzviet bija ļoti slikts. Ņemot vērā, ka vairumā gadījumu koki alejās pārsniedz 20 m augstumu, tie ir salīdzinoši veci, alejas atrodas līdzās valsts un vietējas nozīmes ceļiem, apdzīvotās vietās, kopšana prasīja augstu profesionalitāti no darbu veicējiem.

Lielākoties aleju kokiem ir izzāģēti sausie, bojātie un bīstamie zari, virs ceļu profila ir pacelti arī koku vainagi, lai tos nebojā autotran-

sports un lai izceltu alejām raksturīgo tuneļveida efektu. Aleju posmi, kas pēdējos gadu desmitos nebija kopti, daudzviet bija pieauguši ar dažādu sugu jaunu koku sēņiem un krūmiem, kas nomāca alejas kokus un degradēja to ainavisko vērtību. Diemžēl neapsaimniekošanas un koku dabiskas novecošanās dēļ alejās tika konstatēti arī bīstami koki. Eksperti šādām situācijām paredzēja dažādus risinājumus – ja koks neapdraud cilvēku, satiksmes vai īpašumu drošību, koks tika atstāts. Savukārt, ja tika konstatēts kāds apdraudējums, kokus apzāģēja līdz

drošam augstumam un uzstādīja speciālas koku stabilizācijas sistēmas. Tikai pavisam kritiskās situācijās bīstamos kokus nozāģēja. Turklāt lielākajos Lielplatones, Lielaucē un Blankenfeldes aleju pārrāvumos kopumā iestādīti 50 jaunu koku dižstādi – liepas, ozoli un zirgkastaņas, šīm alejām raksturīgās sugas.

Jāpiebilst, ka lielu ieguldījumu, piemēram, Lielaucē alejas atjaunošanas darbos veica arī vietējās nevalstiskās organizācijas «Lielaucē attīstībai» aktivisti un «Latvijas valsts ceļi», kas rīkoja kopīgus alejas atjaunošanas darbus, rīkojot jauno ozolu stādīšanas talku.

Indra Cehanoviča

«Zemgales Tūrisma gada balvas 2023» pretendenti

Šogad, atzīmējot Zemgales tūrisma asociācijas divdesmito gadadienu, pirmo reizi notiks «Zemgales Tūrisma gada balvas 2023» pasniegšanas ceremonija, «Zemgali» informēja Dobeles novada tūrisma informācijas centra vadītāja Kristīne Štosa. Starp balvas pretendentiem ir arī vairāki mūspuses apskates objekti.

Tūrisma balvas mērķis ir izcelt un sumināt aizvadītā gada labākos, unikālākos, daudzveidīgākos un eksportspējīgākos tūrisma pakalpojumu sniedzējus, kuri darbojas Zemgales tūrisma nozarē un veicina kopējo reģiona atpazīstamību un tēlu. Šī gada balvai tika pieteikti 46 objekti, no kuriem sešās nominācijās uz balvas saņemšanu tiek virzīts 21 nominants.

Tā nominācijā «Zemgales Zelta spilvens» atrodams arī «Glompings Tērvete», kas piedāvā atpūtu Tērvetes ūdenskrātuves krastā. Prieku meža ielokā Namiņu Kokā, Namiņu Kalnā un Ezera namiņā šeit iespējams paslēpties no pilsētas kņadas un atpūsties no ikdienas skrējiena. Vēl šajā nominācijā startē arī atpūtas komplekss «Rožmalas» (Bauskas novads) un viesu nams «Divas upes» (Aizkraukles novads).

Uz nomināciju «Zemgales Zelta rokas» pretendē saimniecība «Vaidelotes» (Bauskas novads), Kafēja «Alīda» (Jēkabpils novads), Skrīveru mājas saldējums (Aizkraukles novads).

Nominācijā «Zemgales Zelta atspere» žūrija vērtēja laivu nomu «Ozolaivas» (Jelgavas novads), kuģišus «Vigante» un «Sēlis» (Aizkraukles novads), atpūtas vietu «Daugmales» (Jēkabpils novads).

Nominācijā «Zemgales Zelta karte 2023» izvirzīti restorāns «Zemnieka Cienasts» (Jelgavas novads), krogs «Aveņi» (Bauskas novads) un kafejnīca «Cafe Panna» (Aizkraukles novads).

Savukārt nominācijā «Zemgales Zelta grauds» balvai izvirzīta Dobeles Pils. Par to sacīts, ka «Livonijas ordeņa mūra pils ir senākā celtne Dobeles, kura nesen piedzīvojusi pārbūvi - pārbūvēta Dobeles Livonijas ordeņa pils kapela, kā arī pils laukuma teritorija. Šobrīd tā kļuvusi par daudzfunkcionālu, kultūras, amatniecības un tūrisma attīstības centru, kas piedāvā ne tikai interaktīvas, vēsturiskas ekspozīcijas, bet arī dažādus kultūras pasākumus».

Vēl šajā kategorijā vērtēs Jelgavas vecpilsētas māju (Jelgavas novads) un Likteņdārzu (Aizkraukles novads).

Nominācijā «Zemgales Zelta dukāts 2023» vērtēs Kameļu darbnīcu (Jelgava), Krustpils pili un Jēkabpils vēstures muzeju (Jēkabpils novads), brīvdabas muzeju «Ausekļu dzirnavas» (Bauskas novads).

Šajā pašā kategorijā vērtēs arī «Nākotnes parku» (Jelgavas novads), mini zoo «Karlīnas» (Aizkraukles novads) un LVM dabas parku Tērvetē (Dobeles novads). Pēdējais ir viena no tūristu iecienītākajām un ģimenei draudzīgākajām vietām Latvijā. Tā kopējā platība ir ap 1200 ha, no kuras trešo daļu aizņem Pasaku pasaule, kurā atrodas ar Rūķu mežs un pilsētiņa, Pasaku mežs ar Lutausi un citiem Annas Brigaderes tēliem, pastaigu takas un atrakciju parks ar šķēršļiem.

Zemgales Tūrisma balvas laureāti tiks paziņoti un svinīgi sveikti 1. novembrī Krustpils pilī. Atbilstoši nolikumam pretendētus Zemgales Tūrisma gada balvai izvirzīja gan Zemgales tūrisma informācijas centrs, gan paši tūrisma pakalpojuma sniedzēji, sabiedrība un institūcijas. Konkursa vērtēšanas komisijas sastāvā bija biedrības «Zemgales Tūrisma asociācija» valde, biedri, Zemgales Plānošanas reģiona pārstāvis, LIAA Tūrisma departamenta pārstāvis un portāla Travelnews.lv pārstāvis.

Indra Cehanoviča